

Hörnli und Ghackets Betty Bossi von Linda Egger

Mengen für 46 Personen

| | |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.3 dl Öl | erhitzen |
| 4.6 kg Hackfleisch | in Pfanne geben |
| 11.5 EL Mehl | |
| 11.5 TL Salz | darüberstreuen, unter wenden anbraten |
| 11.5 Stück Knoblauchzehen | |
| 184 g Tomatenpuree | |
| 11.5 Stück Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 11.5 Stück Lorbeerblatt | |
| 11.5 Stück Nelken | |
| 6.9 g Thymian | Teelöffel nicht Gramm |
| 1.15 Liter Rotwein | dazugeben, Wein einkochen lassen |
| 276 g Bratensauce | |
| 3.45 Liter Wasser | mischen, dazugiessen, bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln, Lorbeerblatt und Nelke vor dem Anrichten herausnehmen. |
| 4.6 kg Hörnli | in Salzwasser kochen |
| 2.3 kg Apfelmus | |
| 460 g Reibkäse | |